

515129

## Низкотемпературная печь ISTOMA-EM LTO-190EMS

### Паспорт и инструкция по эксплуатации



2014

## 1. НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

Печь предназначена для деликатного приготовления, хранения и копчения продуктов.

## 2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| Установочная мощность.....            | 2800 Вт   |
| Мощность в режиме хранения.....       | 850 Вт    |
| Номинальное напряжение.....           | 220В 50Гц |
| Максимальная рабочая температура..... | 140*С     |
| Объем камеры.....                     | 190 л     |
| Масса.....                            | 80 кг     |
| Габаритные размеры, мм                |           |
| длина.....                            | 620 мм    |
| ширина.....                           | 800 мм    |
| высота (без колес).....               | 730 мм    |

## 3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В обязательный комплект поставки печи ISTOMA входят:

|  |        |
|--|--------|
| – печь, собранная согласно конструкторской документации. | 1 шт.  |
| полка-решетка.....                                       | 2 шт.  |
| кронштейн для полки с 10-ю уровнями направляющих.....    | 2 шт.  |
| контейнер для щепы.....                                  | 1 шт.  |
| поддон в камеру.....                                     | 1 шт.  |
| съёмный жироборник.....                                  | 1 шт.  |
| колеса диаметром 75 мм.....                              | 4 шт.  |
| паспорт и инструкция по эксплуатации.....                | 1 экз. |

## 4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

Печь низкотемпературного приготовления электрическая LTO-190EMS ISTOMA-EM (рис. 1.) предназначена для деликатного приготовления, хранения и копчения продуктов. Система нагрева 3D Surround Heat обеспечивает равномерное распределение тепла и поддерживает в камере одинаковую температуру вокруг продукта без принудительной конвекции воздушного потока. Равномерное распределение тепла обеспечивается благодаря нагревательным элементам, которые располагаются по периметру камеры. Такой метод низкотемпературного приготовления сохраняет естественную влажность продукта и при этом исключает использование иссушающих вентиляторов для распределения тепла и применение пароувлажнения.

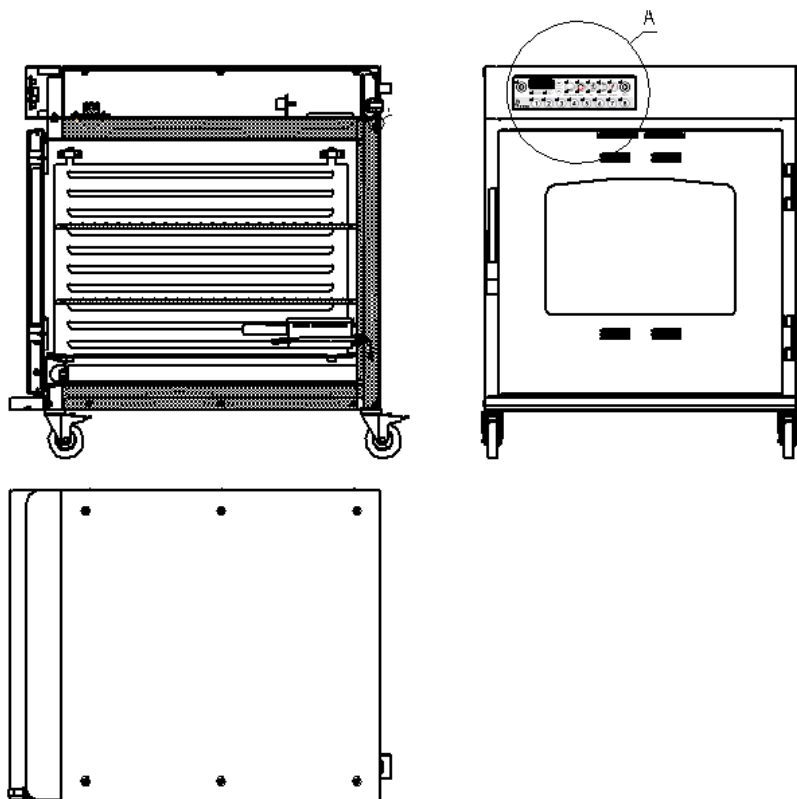


Рис 1. Общий вид печи ISTOMA-EM

Печь имеет электронное управление с цифровым дисплеем (рис. 2) и датчик-щуп. Режимы приготовления, хранения или копчения программируются с помощью 8 кнопок меню и сохраняются в памяти. Сохраняются следующие параметры:

- температура приготовления до 140С и хранения до 95С;
- время приготовления до 24 часов;
- время копчения до 1,5 часов;
- температура щупа до 95С.



Рис. 2. Панель управления печи ISTOMA-EM

При достижении установленных параметров печь автоматически переходит из режима приготовления в режим хранения. Во время приготовления с использованием датчика-щупа печь автоматически перейдет в режим хранения при достижении заданной температуры внутри продукта.

Печь позволяет осуществлять горячее и холодное копчение. Дверца со стеклом имеет специальные отверстия в верхней и нижней части для циркуляции воздуха, которые рекомендуется держать открытыми во время приготовления при максимальной загрузке.

В камере установлено 10 пар направляющих с шагом 40мм, в которых возможно размещение 7 гастроемкостей GN2/1 глубиной 65мм или 5 гастроемкостей глубиной 100мм. Внутренний размер камеры 560x520x660мм. При копчении данные отверстия рекомендуется закрывать, для этого предусмотрен специальный механизм.

## 5. ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

Распакуйте печь, проверьте комплект поставки.

Удалите защитную пленку с металлических поверхностей (при ее наличии).

## 6. ПРИНЦИП РАБОТЫ

### 6.1. Включение печи

Для включения печи необходимо подключить печь к электросети. При этом на дисплее появится надпись «OFF».



**ВНИМАНИЕ!** Категорически запрещается использовать бытовые источники напряжения (розетки). Подключать следует только через устройство защитное отсечкающее (УЗО), или автомат, рассчитанный на нагрузку до 20 А (С20).

### 6.2. Режим «Хранение»

Нажать и удерживать в течение 3 секунд клавишу «Вкл./выкл.». Раздастся звуковой сигнал, печь перейдет в режим хранения. На дисплее будет отображаться установленная температура хранения. В данном режиме печь можно эксплуатировать в качестве теплового шкафа.

Для изменения температуры хранения необходимо нажать кнопку «Хранение» и при помощи кнопок «Больше/меньше» установить нужную температуру. При нажатии на кнопку «Хранение» загорится соответствующий желтый индикатор, что говорит о том, что можно изменять параметры данного режима. Если не воспользоваться в течение 3 секунд кнопками «Больше/меньше», то печь перейдет в режим ожидания.

При удерживании кнопок «Больше/меньше» параметр изменяется с шагом в 5 единиц, при дискретном нажатии на данные клавиши шаг равняется 1.

При нажатии в любой момент времени (при приготовлении или хранении) кнопку «щуп» на дисплее на 3 секунды отобразится реальная температура на щупе.

### 6.3. Режим «Приготовление по таймеру»

Нажмите кнопку «Приготовление» на дисплее отобразится предустановленная температура приготовления. При помощи кнопок «Больше/меньше» установить нужную температуру в камере. Не рекомендуется выставлять температуру внутри камеры более 140 град. Затем нажмите кнопку «Время» и установите требуемое время приготовления. Также на данном этапе можно скорректировать температуру для режима «Хранения», нажав соответствующую кнопку. После того как все параметры заданы нажмите кнопку «Пуск». Запустится режим приготовления по таймеру. При этом на дисплее будут попеременно отображаться текущая температура в камере и оставшееся время приготовления.

Индикатор разогрева будет гореть до тех пор, пока температура в камере не сравняется с установленной температурой для данного режима. Только после этого начнется отсчет таймера приготовления.

По истечении времени приготовления раздастся звуковой сигнал, загорится индикатор «Готово», и печь перейдет в режим хранения. В режиме хранения печь будет находиться до тех пор, пока вы ее не отключите или не зададите новый режим приготовления.

При завершении приготовления (при переходе в режим хранения) на дисплее начинается отсчет времени от 0:00 до 23:59 – это время, которое печь будет в режиме хранения. Сброс времени – нажатие на любую кнопку, кроме кнопки «щуп».

При нажатии в любой момент времени (при приготовлении или хранении) кнопку «щуп» на дисплее на 3 секунды отобразится реальная температура на щупе.

#### **6.4. Режим «Приготовление по температуре внутри продукта»**

Нажмите кнопку «Приготовление» на дисплее отобразится предустановленная температура приготовления. При помощи кнопок «Больше/меньше» установить нужную температуру в камере. Не рекомендуется выставлять температуру внутри камеры более 160 град. Затем нажмите кнопку «Щуп и установите требуемую температуру внутри продукта.

После того как все параметры заданы нажмите кнопку «Пуск». Запустится режим приготовления по температуре внутри продукта. При этом на дисплее будут попеременно отображаться текущая температура в камере и температура внутри продукта.

Когда действительная температура внутри продукта сравняется с установленной, раздастся звуковой сигнал, загорится индикатор «Готово», и печь перейдет в режим хранения.

При завершении приготовления (при переходе в режим хранения) на дисплее начинается отсчет времени от 0:00 до 23:59 – это время, которое печь будет в режиме хранения. Сброс времени – нажатие на любую кнопку, кроме кнопки «щуп»

При нажатии в любой момент времени (при приготовлении или хранении) кнопку «щуп» на дисплее на 3 секунды отобразится реальная температура на щупе.

Для приостановления процесса приготовления необходимо нажать и удерживать в течение 3 секунд кнопку «Пуск». Печь перейдет в режим хранения.

#### **6.5. Режим «Горячее копчение»**

Режим горячего копчения можно подключить на любом этапе приготовления.

Для этого вовремя приготовления необходимо нажать кнопку «Копчение», при помощи кнопок «Больше/меньше» установить время копчения и нажать кнопку «Пуск». При этом параллельно будут происходить приготовление и копчение. По истечению времени копчения печь продолжит процесс приготовления.

Также горячее копчение можно включить на этапе установки параметров приготовления. Для этого, перед тем как нажимать кнопку «Пуск» необходимо нажать кнопку «Копчение», установить время копчения. И только после этого

нажать «Пуск». Процесс копчения запустится сразу же вместе с процессом приготовления.

Время «Копчения» - это время работы ТЭНа, который разогревает опилки. Устанавливайте время копчения минимально необходимое. Для большинства видов опилок это время составляет 10-15 минут. За это время опилки успевают полностью прогореть. Если время копчения сильно завышено, то ТЭН продолжит работать при полностью выгоревших опилках. Это может привести к преждевременному выходу его из строя.



**ВНИМАНИЕ!** Опилки обязательно нужно загружать мокрыми, но не влажными. Необходимо исключить попадание воды на ТЭН.  
**ВНИМАНИЕ!** Запрещается снимать лоток с опилками и устанавливать новый лоток на горячий ТЭН.  
**ВНИМАНИЕ!** ТЭН для копчения 250 Вт является расходным комплектующим, гарантия на него не распространяется.

### **6.6. Режим «Холодное копчение»**

Для включения режима холодного копчения необходимо в режиме хранения нажать и удерживать в течение 3 секунд кнопку «Копчение». При этом на индикаторе температура в камере установится ноль. С помощью кнопок «Больше/меньше» установить время копчения и нажать кнопку «Пуск».

Для отсечения части тепла, которое исходит от ТЭНа, расположите над лотком с опилками гасроемкость со льдом. Это позволит добиться лучших результатов копчения.



**ВНИМАНИЕ!** Устанавливайте время копчения минимально необходимое. Для большинства видов опилок это время составляет 10-15 минут. За это время опилки успевают полностью прогореть.

После этого оставьте продукт в камере на продолжительное время, чтобы продукт полностью пропитался дымом.

### **6.7. Сохранение заданных параметров (программируемые кнопки)**

На панели управления расположены 7 кнопок (1, 2, 3 и т. д.) позволяющих записывать в память часто используемые режимы приготовления.

Для того чтобы сохранить в памяти программу нужно сначала выставить нужные параметры приготовления при помощи кнопок «Приготовление», «Время», «Щуп», «Хранение» и «Копчение» и перед тем как нажать «Пуск», нажать кнопку «М», а затем в течение 3-х секунд одну из программ. Набор установленных параметров приготовления закрепиться за данной кнопкой.

Для вызова сохраненных параметров необходимо в режиме хранения нажать соответствующую цифровую кнопку.

Можно многократно перезаписывать программу на одну и ту же кнопку. Последовательность действий при этом аналогична процедуре сохранения параметров в первый раз.

По умолчанию в печи сохранено 7 готовых рецептов, со следующими параметрами:

| Сохраненные рецепты          | T, *C приготовления | T, *C по щупу | T, *C хранения | MIN время хранения | Время копчения |
|------------------------------|---------------------|---------------|----------------|--------------------|----------------|
| 1 Ростбиф из говядины medium | 121                 | 50            | 60             | 2ч                 | –              |
| 2 Буженина из свиной шеи     | 121                 | 60            | 75             | 3ч                 | 1ч             |
| 3 Окорок бараний medium      | 121                 | 50            | 71             | 4ч                 | 1ч             |
| 4 Ребра свиные или говяжьи   | 121                 | 60            | 75             | 4ч                 | 1ч             |
|                              |                     |               |                |                    |                |
| 5 Курица целиком             | 135                 | 86            | 85             | –                  | 1ч             |
| 6 Купаты                     | 135                 | 75            | 85             | –                  | 1ч             |
| 7 Рыба семга х/к             | 0                   | 0             | 0              | –                  | 1ч             |

### **6.8. Отключение звуковых сигналов при нажатии клавиш**

Для отключения звуковых сигналов при нажатии клавиш необходимо сразу после включения печи (кнопка «Вкл./выкл.») нажать кнопку «Меньше (минус)». Для того чтобы заново включить звуковой сигнал необходимо сразу после включения печи нажать кнопку «Больше (плюс)».

## **7. УКАЗАНИЕ МЕР БЕЗОПАСНОСТИ**

Не прикасайтесь к горячим поверхностям.

Во избежание поражения электрическим током, не погружайте электрический кабель, вилку кабеля или любые части изделия в воду или в какую-либо другую жидкость.

Не оставляйте горячую печь без присмотра с открытой дверцей.

Отсоедините электрический кабель от источника электрической энергии, если печь не используется, а также перед чисткой. Для того чтобы отсоединить, установите переключатель в положение «Выкл.». Выньте вилку из розетки. Дайте остыть, прежде чем начнёте класть внутрь печи или вынимать из неё какие-либо части.

Не разрешается эксплуатация любого оборудования, у которого повреждены электрический кабель или вилка.

Пользование приспособлениями, не рекомендованными заводом-изготовителем оборудования, может привести к травме.

Не допускайте, чтобы электрический кабель свисал с кромки стола или касался горячих поверхностей.

Будьте особенно внимательны при перемещении оборудования, в котором находится горячий жир или другая горячая жидкость.

Не разрешается применять оборудование для любых целей, кроме как по прямому назначению.



Не разрешается пользоваться печью, когда она влажная.

В данном оборудовании не разрешается использовать такое топливо, как брикеты древесного угля.

Во избежание поражения электрическим током подключайте только к заземлённой розетке.

Для чистки данного изделия не применяйте порошковые чистящие средства.

Обслуживание данного изделия должен выполнять сервисный центр.

Запрещается снимать лоток с опилками и устанавливать новый лоток на горячий ТЭН

## 8. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Аппарат может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки, действующими на данном виде транспорта.

Аппарат в упаковке может храниться в закрытых не отапливаемых помещениях с условиями хранения 3 по ГОСТ15150.

## 9. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

| Свидетельство о приемке |                  |                   |
|-------------------------|------------------|-------------------|
| LTO-190EMS              | TM1634.00.00.000 | №                 |
| (Наименование)          | (Обозначение)    | (Заводской номер) |

изготовлен(а) и принят(а) в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан(а) годным(ой) для эксплуатации.

Инженер ОТК

МП

\_\_\_\_\_  
Личная подпись

\_\_\_\_\_  
Расшифровка подписи

\_\_\_\_\_  
число, месяц, год

Печь откалибрована

подпись

\_\_\_\_\_  
фамилия

\_\_\_\_\_  
дата

## 10. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Предприятие-изготовитель гарантирует безотказную работу печи 12 месяцев со дня продажи, при соблюдении условий эксплуатации, транспортировки и хранения.



**ВНИМАНИЕ!** ТЭН для копчения 250 Вт является расходным комплектующим, гарантия на него не распространяется.

Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего руководства и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.

Предприятие-изготовитель не несет ответственности в случае повреждения аппарата произошедшего по вине потребителя.

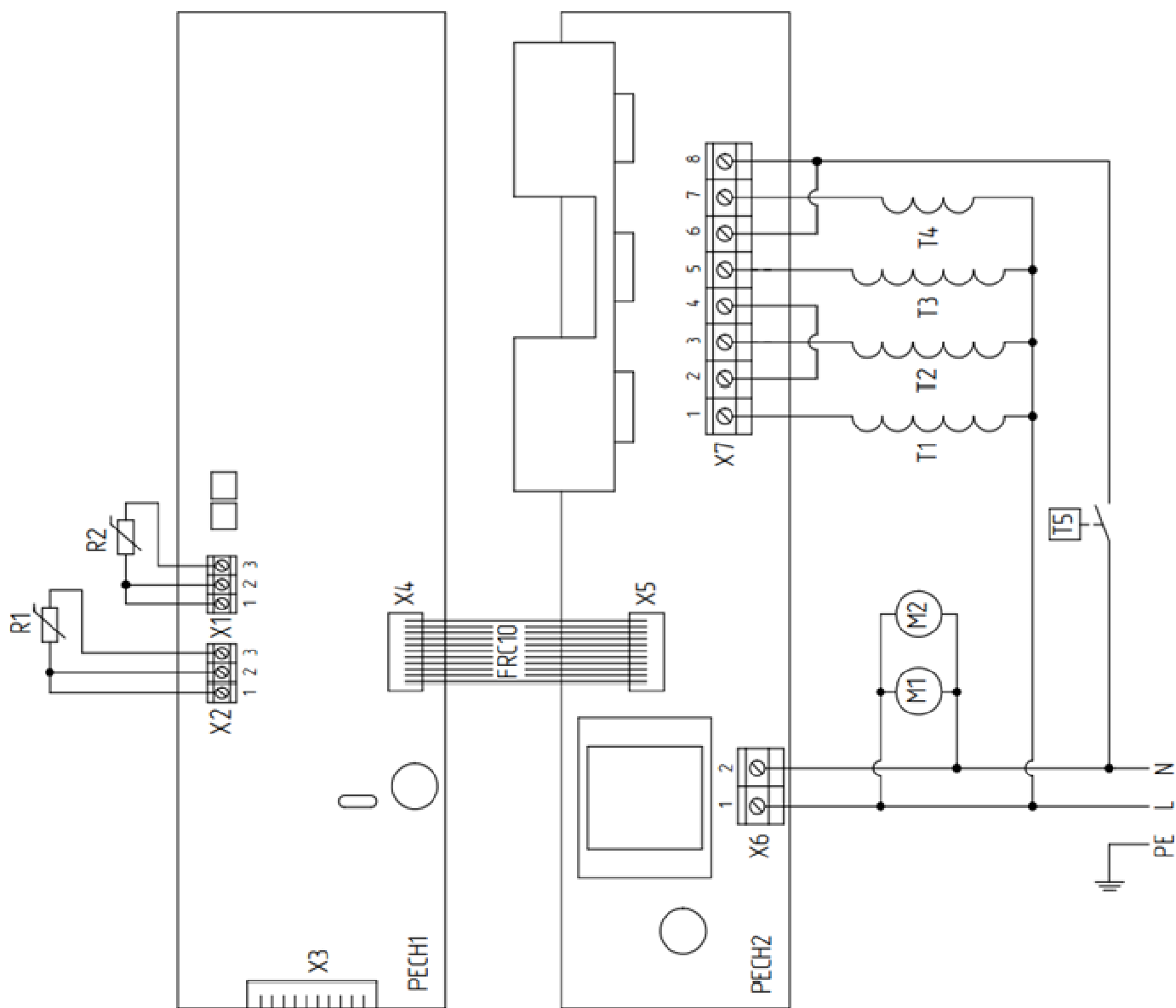
Предприятие-изготовитель имеет право вносить изменения в конструкцию печи.

## 11. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ-ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Адрес: Россия, 170028, г.Тверь, Промышленный проезд, д.11, литера Б,  
ООО «НПО Тверьторгмаш», [www.npo-ttm.ru](http://www.npo-ttm.ru)

Тел. +7 (4822) 79-06-02

# ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ПРИНЦИПИАЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СХЕМА



|            |                              |
|------------|------------------------------|
| K1         | Клавиатура пленочная         |
| PECH1      | Плата управления             |
| PECH2      | Плата силовая                |
| T1, T2, T3 | Кабель нагревательный, 850Вт |
| T4         | ТЭН погружного типа, 250Вт   |
| T5         | Термостат абсорбционный      |
| M1, M2     | Вентилятор                   |
| R1         | Термошунт ТС Р1100           |
| R2         | Термодатчик ТС Р1100         |

**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ**  
**СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ**  
(обязательная сертификация)

№ С-RU.АВ78.В.00245  
(номер сертификата соответствия)

ТР 0562292  
(учетный номер бланка)

**ЗАЯВИТЕЛЬ** "НПО Тверьторгмаш".

(наименование и место-нахождение заявителя)  
(4822)44-89-14.

Адрес: 170040, г. Тверь, пр-т 50 лет Октября, д.45. ОГРН: 1046900093547. Телефон

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ** "НПО Тверьторгмаш".

(наименование и место-нахождение изготовителя продукции)

Адрес: 170040, г.Тверь, пр-т 50 лет Октября, д.45. ОГРН: 1046900093547.

**ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ**

(наименование и место-нахождение органа по сертификации, выдавшего сертификат соответствия)

ООО «ЦЕНТР ЭКСПЕРТИЗЫ И КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА «ЕВРОАЗИЯ». РФ, 105005, г. Москва, Подсосенский пер., д. 28, стр. 1, оф. 208-210, тел. 917-43-43, факс 917-50-23. ОГРН: 1087746289003. Аттестат рег. № РОСС RU.0001.11AB78 выдан Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии.

**ПОДТВЕРЖДАЕТ, ЧТО ПРОДУКЦИЯ**

(информация об объекте сертификации, позволяющая идентифицировать объект)

Электрооборудование тепловое для предприятий общественного питания в комплекте с принадлежностями:

печи для копчения моделей: "SMAK", "BIG SMAK", "Genacvale", "ISTOMA", "ISTOMA-E" по ТУ 5151-007-74387948-2007.

Серийный выпуск.

код ОК 005 (ОКП)  
51 5129

**СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА (ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ)**

(наименование технического регламента (технических регламентов), на соответствие требованиям которого (которых) проводилась сертификация)

Технический регламент о безопасности машин и оборудования (Постановление Правительства РФ от 15.09.2009 N 753 с изменениями, утвержденными постановлением Правительства РФ от

24.03.2011 N 205).  
(См. приложение на 1 листе бланк № 0112390)

код ЕКПС

код ТН ВЭД России  
8419 81 800 9

**ПРОВЕДЕННЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ (ИСПЫТАНИЯ) И ИЗМЕРЕНИЯ**

(документы, представленные заявителем в орган по сертификации в качестве доказательств соответствия продукции требованиям технического регламента (технических регламентов))

Протоколы испытаний № 123.2011-10, 124.2011-10, 125.2011-10 от 15.11.2011г., выданные ИЛ ООО "АС Ресурс", рег. № РОСС RU.0001.21AB63 от 07.07.2011, адрес: 105318, г. Москва, ул. Ибрагимова, д. 35, стр. 2, этаж 1, пом.1, комн. 1а

**ПРЕДСТАВЛЕННЫЕ ДОКУМЕНТЫ**

(документы, представленные заявителем в орган по сертификации в качестве доказательств соответствия продукции требованиям технического регламента (технических регламентов))

**СРОК ДЕЙСТВИЯ СЕРТИФИКАТА СООТВЕТСТВИЯ** с 16.11.2011 по 15.11.2016



Руководитель (заместитель руководителя) органа по сертификации

подпись, инициалы, фамилия

Наумец И.Е.

Эксперт (эксперты)

подпись, инициалы, фамилия

Наумец С.В.

# РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

## ПРИЛОЖЕНИЕ к СЕРТИФИКАТУ СООТВЕТСТВИЯ № С-RU.AB78.B.00245 (обязательная сертификация)

ТР **0112390**  
(учетный номер бланка)

Сведения о национальных стандартах (сводах правил), применяемых на добровольной основе для соблюдения требований технического регламента

| Обозначение национального стандарта или свода правил | Наименование национального стандарта или свода правил   | Подтверждаемые требования национального стандарта или свода правил |
|--|---|--|
| ГОСТ 27570.0-87                                      | "Безопасность бытовых и аналоговых электрических приборов. Общие требования и методы испытаний" принят и введен в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам № 5039 от 25.12.87 г.  | Разд. 3-32   |
| ГОСТ 27570.34-92                                     | "Безопасность бытовых и аналоговых электрических приборов. Частные требования к электрическим кухонным плитам, шкафам и комфоркам для предприятий общественного питания" утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 25.08.92 г. № 1026.  | Стандарт в целом   |
| ГОСТ 12.2.092-94                                     | "ССБТ. Оборудование электромеханическое и электронагревательное для предприятий общественного питания. Общие технические требования по безопасности и методы испытаний" принят Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол № 6-94 от 21 октября 1994 г.) и введен в действие с 1 января 1996 г. | Разд. 3  |
| ГОСТ 27570.42-92                                     | "Безопасность бытовых и аналоговых электрических приборов. Частные требования к электрическим тепловым шкафам для предприятий общественного питания" утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 27.08.92 № 1043.   | Стандарт в целом   |
| ГОСТ 27570.41-92                                     | "Безопасность бытовых и аналоговых электрических приборов. Частные требования к электрическим грилям и тостерам для предприятий общественного питания" утвержден и введен в действие Постановлением Госстандарта России от 27.08.92 г. № 1042.  | Стандарт в целом   |



Руководитель  
(заместитель руководителя)  
органа по сертификации

подпись, инициалы, фамилия

*И.Е. Наумец*

Наумец И.Е.

Эксперт (эксперты)

подпись, инициалы, фамилия

*С.В. Наумец*

Наумец С.В.



ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ  
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА  
Главный Центр государственного санитарно-эпидемиологического надзора Минобороны России

(наименование территориального органа)

**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

№ 77.МО.01.515.П.010750.12.09 ОТ 01.12.2009 г.

Настоящим санитарно-эпидемиологическим заключением удостоверяется, что продукция:  
Печи электрические: "SMAK", "BIG SMAK", "Genacvale", "ISTOMA", "ISTOMA-E"

изготовленная в соответствии  
ТУ 5151-007-74387948-2007

СООТВЕТСТВУЕТ (~~НЕ СООТВЕТСТВУЕТ~~) санитарным правилам  
(ненужное зачеркнуть, указать полное наименование государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов):

ГН 2.3.3.972-00 "ПДК химических веществ, выделяющихся из материалов контактирующих с пищевыми продуктами", МСанПин 001-96

Организация-изготовитель

ООО "НПО Тверьторгмаш", 170040, Тверская обл., г. Тверь, пр-кт 50 лет Октября, 45(Российская Федерация)

Получатель санитарно-эпидемиологического заключения

ООО "НПО Тверьторгмаш", 170040, Тверская обл., г. Тверь, пр-кт 50 лет Октября, 45(Российская Федерация)

Основанием для признания продукции, соответствующей (не соответствующей) санитарным правилам, являются (перечислить рассмотренные протоколы исследований, наименование учреждения, проводившего исследование, другие рассмотренные документы):

Протокол испытаний № 93-П от 21.10.2009 г. Филиал ФГУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии в г. Москве" в Зеленоградском административном округе г. Москвы, Испытательный центр ГСЭН.RU.ЦОА.021/10, Государственный реестр № РОСС RU.0001.510438

№ 2819965

## ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОДУКЦИИ

### Вещества, показатели (факторы)

### Гигиенический норматив (СанПиН, МДУ, ПДК и др.)

|   |      |
|---|------|
| Миграция вредных веществ в модельную среду (дистил. вода), мг/л |      |
| железо  | 0,3  |
| молибден  | 0,25 |
| медь  | 1,0  |
| бор   | 0,5  |
| мышьяк  | 0,05 |
| алюминий  | 0,5  |
| вольфрам  | 0,05 |
| метилловый спирт  | 0,2  |
| ацетальдегид  | 0,2  |
| Напряженность электрического поля, кВ/м                         | 0,5  |
| Напряженность электрстатического поля, кВ/м                     | 15   |
| Уровень звукового давления, дБА                                 | 80   |
| Уровень вибрации, дБ  | 72   |
| запах, балл   | 2    |

### Область применения:

Для тепловой обработки и хранения пищевых продуктов на предприятиях общественного питания Министерства обороны Российской Федерации и на других объектах

### Необходимые условия использования, хранения, транспортировки и меры безопасности:

В соответствии с ТУ 5151-007-74387948-2007

### Информация, наносимая на этикетку:

В соответствии с ТУ 5151-007-74387948-2007

Заключение действительно до 02.12.2014 г.

Главный государственный санитарный врач  
(заместитель главного государственного санитарного врача)

Волгин А. Р.

Бланк N 2819965